

# ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

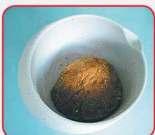
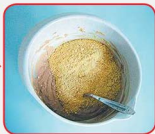
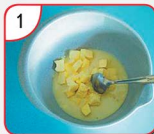
- 600–700 ГР. ИЗМЕЛЬЧЁННОГО ПЕЧЕНЬЯ;
- 1 БАНКА СГУЩЁННОГО МОЛОКА;
- 200 ГР. СЛИВОЧНОГО МАСЛА;
- 5 ЧАЙНЫХ ЛОЖЕК КАКАО.



## КУХОННАЯ ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА, МИСКА, СТОЛОВАЯ И ЧАЙНАЯ ЛОЖКИ.

1. ПЕРЕМЕШАЙТЕ СГУЩЁННОЕ МОЛОКО С МАСЛОМ (ДО ПОЛНОГО РАСТВОРЕНИЯ МАСЛА).
2. ДОБАВЬТЕ КАКАО, ЗАТЕМ ПОСТЕПЕННО ВВЕДИТЕ ИЗМЕЛЬЧЁННОЕ ПЕЧЕНЬЕ.
3. ТЩАТЕЛЬНО ВСЁ ПЕРЕМЕШАЙТЕ.
4. РАЗДЕЛИТЕ ПОЛУЧЕННУЮ МАССУ НА РАВНЫЕ ЧАСТИ И СКАТАЙТЕ В ФОРМЕ КАРТОФЕЛИН. ПРИ ЖЕЛАНИИ ОБВАЛЯЙТЕ ГОТОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ В КАКАО ИЛИ ИЗМЕЛЬЧЁННОМ ПЕЧЕНЬЕ.
5. ПОСТАВЬТЕ ПИРОЖНЫЕ В ХОЛОДИЛЬНИК НА 5–6 ЧАСОВ.



# КОРОБОЧКА ДЛЯ ПИРОЖНОГО

1. ВЫРЕЖЬТЕ ЗАГОТОВКУ КОРОБОЧКИ ДЛЯ ПИРОЖНОГО.
2. СОГНИТЕ ЗАГОТОВКУ ПО ЛИНИЯМ СГИБА. ПРИ ПОМОЩИ ДЫРОКОЛА СДЕЛАЙТЕ ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ ЛЕНТЫ.
3. ИЗГОТОВЬТЕ ПОДСТАВКУ ДЛЯ ПИРОЖНОГО ИЗ КАЛЬКИ ИЛИ ФОЛЬГИ В ФОРМЕ КВАДРАТА СО СТОРОНОЙ, РАВНОЙ 8 СМ.
4. ОФОРМИТЕ КОРОБОЧКУ ПО СОБСТВЕННОМУ ЗАМЫСЛУ.
5. ПРОДЕНЬТЕ ЛЕНТУ В ДЫРОЧКИ.
6. ЗАВЯЖИТЕ КРАСИВЫЙ БАНТИК.

